

Мясорубка HNC EK-32

Основные характеристики

Производительность	600 кг/ч
Набор ножей и решеток	есть
Скорость оборотов	210 об/мин
Напряжение	220 В (380 В) опционально
Мощность	2.2 кВт
Ширина	330 мм
Глубина	860 мм
Высота	400 мм
Вес (без упаковки)	72 кг
Вес (с упаковкой)	82 кг
Страна-производитель	Турция



Описание

Профессиональная мясорубка **HNC EK-32** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

Прямое и реверсивное движение

Редуктор в масляной ванне с зубчатыми колесами

Корпус и поддон из высококачественной нержавеющей стали модели AISI304

Корпус, шнек, зажимная гайка из стали с хромированным покрытием

Разбираемый для чистки узел измельчения

Узел измельчения из нержавеющей стали

Толкатель из полиэтилена

Дополнительные характеристики:

Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм

Габариты в упаковке: 360x880x470 мм

Опции (приобретаются отдельно):

Полностью из нержавеющей стали

